Холодные и горячие закуски

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Даже скромный в материальном отношении стол, на котором две-три закуски дополняют основные блюда, выглядит вполне солидно и привлекательно. Причем, приготовление закусок зачастую не требует дополнительных затрат, достаточно внимательно осмотреться в кухне, кладовой, подвале, огороде, саду и… познакомиться с рецептами закусок, которые предлагает эта книга.

Без устриц и омаров, креветок и мидий можно поставить на стол десятки аппетитных и оригинальных закусок из недорогих и примелькавшихся продуктов. В книге собраны наиболее простые рецепты приготовления недорогих закусок, обеспечивающих полноценное и разнообразное питание.

- Илья Мельников
  - Закуски из овощей
    - Закуска из картофеля по-корейски
    - Закуска из помидоров, огурцов и яблок
    - Помидоры, фаршированные грибами
    - Фаршированные соленые огурцы
    - Зеленый салат
    - Зеленый салат с луком
    - Зеленый салат с помидором
    - Салат из свежих огурцов
    - Салат из свежих огурцов, помидоров, красного перца
    - Салат из соленых огурцов
    - Салат из соленых огурцов с чесноком
    - Салат из помидоров
    - Салат из помидоров с огурцами и яйцом
    - Салат из помидоров с квашеной капустой
    - Салат из капусты с красным перцем
    - Салат из квашеной капусты с морковью или свеклой
    - Салат из свеклы
    - Салат из зеленого лука с яйцом
    - Салат из яблок
    - Салат из фруктов
    - Закуска из картофеля с яйцом
    - Закуска из картофеля с мясом
    - Закуска из грибов
    - Закуска из грибов с овощами

- Закуска из свеклы с сельдью
- Винегрет
- Салат из зеленого горошка
- Мясной салат
- Студень
- Закуска из ветчины с овощами
- Закуска из колбасы и сыра
- Закуска из жареного мяса
- Чесночная закуска из колбасы
- Говядина жареная с овощами
- Говядина заливная
- Поджарка
- Яйца под майонезом
- Закуска из яиц с укропом и петрушкой
- Закуска из яиц-грибочков
- Паштет из яиц
- Острая закуска из яиц
- Закуска из рубленых яиц с маслом и зеленым луком
- Яйца, фаршированные тертым сыром
- Яйца, фаршированные грибами
- Яйца, фаршированные сельдью
- Закуска из салата с яйцами
- Закуска из яиц с помидорами
- Закуска из сыра и овощей

Илья Мельников
Холодные и горячие закуски

Закуски из овощей

Закуска из картофеля по-корейски

Продукты: 1 кг картофеля, 120 г растительного масла, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого красного перца, зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Картофель очистить, промыть холодной водой, нашинковать в виде тонкой лапши и опустить в кипящую подсоленную воду. Кипятить 3 минуты, слить воду и выложить картофель в салатницу. Залить кипяченым, но не горячим растительным маслом, добавить красный и черный перец, зелень. Все тщательно перемешать, дать остыть и подать к столу.

Закуска из помидоров, огурцов и яблок

Продукты: 10 помидоров, 3 огурца, 150 г яблок, 80 г майонеза, сахар, соль, зелень.

Отобрать небольшие крепкие спелые помидоры, срезать с них верхнюю часть, вынуть сердцевину, углубление посыпать солью и начинить. Начинку приготовить из мелко нарезанных огурцов, тертых яблок, майонеза, измельченной зелени. Все тщательно перемешать, добавить по вкусу сахар и соль.

Помидоры, фаршированные грибами

Продукты: 200 г соленых или маринованных грибов, 10 небольших помидоров, 3 крутых яйца, 3 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, перец, чеснок, зелень, соль.

Спелые, не очень крупные помидоры одинакового размера со срезанными верхушками освободить чайной ложкой от мякоти и семян, посолить и поперчить изнутри и наполнить фаршем. Начиненные помидоры полить майонезом, посыпать рубленным укропом, уложить на блюдо и украсить веточками зелени или листьями салата. Если зелени нет, помидоры прикрыть срезанными верхушками.

Приготовление фарша.

Нашинковать грибы и смешать их с мелко нарезанными яйцами и поджаренным луком. При желании, к смеси можно добавить немного толченого чеснока.

Фаршированные соленые огурцы

Продукты: 600 г огурцов, 300 г моркови, 85 г сливочного масла, 2 яйца, 75 г ветчины, 60 г колбасы, перец красный стручковый, перец черный молотый, соль.

Морковь почистить, промыть, нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде. Отвар слить, морковь немного припустить на сливочном масле, выложить ровным слоем на тарелку.

Сварить вкрутую яйцо, мелко порезать его и ветчину и перемешать с хорошо растертым сливочным маслом. Посыпать перцем. Разрезать соленые огурцы пополам, удалить мякоть и наполнить каждую половину приготовленным фаршем. Положить огурцы на подготовленную морковь, а между ними – кусочки обжаренной в масле колбасы. Украсить соленым красным стручковым перцем.

Зеленый салат

Продукты: 250 г зеленого салата, 0,5 стакана сметаны или соус из растительного масла, укроп, сахар, соль по вкусу.

Зеленый салат тщательно обмыть, дать воде стечь, немного обсушить, затем измельчить руками, положить в салатницу, залить сметаной или соусом из растительного масла, посыпать рубленым укропом.

Зеленый салат с луком

Продукты: 150 г зеленого салата или щавеля, 150 г зеленого лука или 1 головка репчатого лука, соус майонез или соус из растительного масла, 2 помидора или 3 редиски.

Зеленый салат измельчить руками или нарезать ножом, лук мелко нарезать. Все продукты смешать с соусом, украсить ломтиками помидора или редиски.

Зеленый салат с помидором

Продукты: 200 г зеленого салата или щавеля, 3 помидора или 2 помидора и половину огурца, сметанный соус или соус из растительного масла, укроп, петрушка.

Зеленый салат измельчить руками или нарезать, положить в миску вперемежку с ломтиками помидора, залить соусом, посыпать рубленой зеленью.

Приготовление соуса из растительного масла.

Продукты: 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки столового уксуса, перец, половина чайной ложки сахара, половина чайной ложки соли.

Все продукты сложить в миску и взбить венчиком или вилкой. Можно заранее приготовить побольше соуса и каждый раз перед употреблением тщательно его взбивать.

Салат из свежих огурцов

Продукты: 3 огурца, яблочный или лимонный сок, 0,5 стакана сметанного соуса.

Свежие огурцы тщательно вымыть и немного дать высохнуть воде или протереть салфеткой. Затем нарезать их тонкими ломтиками. Чистить можно только огурцы с горькой кожурой. К нарезанным огурцам добавить рубленый укроп, посолить, сбрызнуть соком. При желании добавить сметанного соуса.

Салат из свежих огурцов, помидоров, красного перца

Продукты: 3 огурца, 2 стручка красного перца, 3 помидора, 100 г зеленого лука, 5 редисок, 0,5 стакана соуса из растительного масла или майонеза, укроп, зелень петрушки, 1 яйцо.

Огурцы тщательно вымыть и просушить, перец, помидоры, редиску нарезать одинаковыми ломтиками или брусочками, смешать с зеленью и соусом, посыпать рубленым яйцом, зеленью укропа и петрушки.

Салат из соленых огурцов

Продукты: 4 соленых огурца, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки или сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица.

Соленые огурцы нарезать тонкими кружками, положить в салатницу или на блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки или сельдерея, полить растительным маслом и украсить кольцами лука.

Салат из соленых огурцов с чесноком

Продукты: 3 соленых огурца, 3 дольки чеснока или 2 луковицы, 2 яблока или помидора, 0,5 стакана соуса, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки или сельдерея.

Соленые огурцы, яблоки и помидоры нарезать кубиками или брусочками, чеснок или лук натереть. Все продукты перемешать, залить майонезом или сметанным соусом, посыпать рубленой зеленью.

Приготовление сметанного соуса.

Продукты: 250 г сметаны, готовая горчица, перец, сок лимона или лимонная кислота, половина чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Заправить сметану, тщательно перемешать, хорошенько взбить. Если сметана недостаточно кислая, добавить немного кислого сока или уксуса.

Салат из помидоров

Продукты: 6 помидоров, 1 луковица, можно взять 1 столовую ложку зеленого лука, перец, соль.

Вымытые помидоры нарезать кружками и положить на блюдо, посыпать приправами и мелко нарезанным луком.

Салат из помидоров с огурцами и яйцом

Продукты: 5 помидоров, 1 яйцо, 1 свежий или соленый огурец, 1 столовая ложка нарезанных листьев кресс – салата, 0,5 стакана майонеза или соуса из растительного масла, укроп.

Помидоры тщательно вымыть, нарезать кружочками и положить на блюдо вперемежку с кружками яйца и огурца. Посыпать нарезанными листьями салата, полить соусом так, чтобы составные части салата были им покрыты не полностью. Посыпать укропом.

Салат из помидоров с квашеной капустой

Продукты: 5 помидоров, 200 г квашеной капусты, 1 небольшая луковица, 70 г зеленого лука, перец, сахар, соль.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Квашеную капусту заправить сахаром и сложить в миску. Сверху положить ломтики помидора, посолить, поперчить. Украсить тонкими кольцами лука и рубленым зеленым луком.

Салат из капусты с красным перцем

Продукты: 300 г белокачанной капусты, 3 стручка красного сладкого перца, 1 луковица или зеленый лук, 1 яблоко, 0,5 стакана соуса из растительного масла, укроп, зелень петрушки.

Капусту обмыть, нашинковать, немного прогреть, чтобы она стала мягче. Стручки перца, лук и неочищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками или соломкой. Все продукты перемешать, салат заправить. Украсить листиками зелени.

Салат из квашеной капусты с морковью или свеклой

Продукты: 300 г квашеной капусты, 3 моркови или 2 небольшие свеклы, 2 кислых яблока, 4 столовые ложки растительного масла, сахар.

Квашеную капусту смешать с тертой морковью или свеклой, добавить нарезанное ломтиками яблоко, заправить сахаром. При желании добавить растительное масло.

Салат из свеклы

Продукты: 2 небольшие свеклы, 2 кислых яблока, 1 столовая ложка хрена, сахар, растительное масло, 1 небольшая луковица, сметана или майонез.

Мелко натереть свеклу, яблоки, хрен или 1 редьку. Яблоки можно нарезать соломкой. Добавить приправы. Салат должен приобрести сильный кисло – сладкий вкус. Лук натереть или мелко нарезать.

Салат из зеленого лука с яйцом

Продукты: 200 г зеленого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 0,5 стакана майонеза или соуса из растительного масла, ломтики редиски.

Лук хорошо промыть и просушить, мелко нарезать, посыпать рублеными яйцами и залить, не перемешивая, соусом или майонезом. Украсить редиской.

Салат из яблок

Продукты: 5 крупных кислых яблок, 2 моркови, 70 г зеленого лука, 0,5 стакана майонеза или соуса из растительного масла, сахар.

Яблоки вымыть и натереть на крупной терке вместе с кожурой. Морковь натереть на мелкой терке, зеленый лук мелко нарезать, смешать с соусом, заправить, чтобы вкус стал кисло – сладким.

Салат из фруктов

Продукты: 4 яблока, 4 груши, 2 стакана слив, 1 стакан майонеза, 4 ложки тертого сыра, сельдерей.

Свежие или консервированные фрукты нарезать крупными кубиками или брусочками, сельдерей натереть на мелкой терке. Все смешать с соусом и заправить. При желании добавить сыр.

Закуска из картофеля с яйцом

Продукты: 900 г картофеля, 3 соленых огурца, 1 луковица, 4 вареных яйца, 1 стакан кефира или сметанного соуса, перец, зелень, помидор.

Вареный картофель и соленые огурцы нарезать брусочками, лук мелко нарезать, 2 яйца нарезать ломтиками, смешать с другими продуктами и залить хорошо заправленным соусом. Два яйца нарезать продольными дольками или ломтиками, украсить ими салат, добавив ломтики помидора. Салат посыпать зеленью.

Закуска из картофеля с мясом

Продукты: 5 вареных картофелин, 2 соленых огурца, 1 кислое яблоко, 250 г ветчины, вареного или жареного мяса, 60 г сыра, 1 вареное яйцо, 1 луковица или 60 г зеленого лука, 1 стакан соуса из растительного масла, зелень.

Картофель отварить, очистить, измельчить. Добавить к нему нарезанные соломкой огурец, сыр, яблоко, мясо, яйцо, нарезанный лук и соус. Все перемешать, положить в салатницу, украсить зеленью и вареным яйцом.

Закуска из грибов

Продукты: 3 стакана маринованных, соленых или прогретых в собственном соку грибов, 2 луковицы, 2 яйца, 1 стакан сметанного соуса или соуса из растительного масла, зеленый лук.

Крупные грибы измельчить, мелкие оставить целыми или разрезать пополам, добавить нарезанный кольцами или рубленый лук и соус, при желании – сваренное вкрутую яйцо. Украсить зеленью. Подать к столу с отварным картофелем или овощами.

Закуска из грибов с овощами

Продукты: 2 стакана маринованных или соленых грибов, 3 картофелины, 2 вареные моркови, 2 луковицы, 1 стакан майонеза, зеленый лук.

Крупные грибы нарезать небольшими кусочками, мелкие оставить целыми или разрезать пополам. Добавить нарезанные кубиками картофель, морковь и мелко нарезанный лук. Смешать с соусом, посыпать рубленой зеленью.

Закуска из свеклы с сельдью

Продукты: 1 крупная свекла, 1 сельдь, 2 соленых огурца, 3 картофелины, 2 моркови, 2 чайные ложки хрена, 1 стакан сметанного соуса, сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, зелень петрушки.

Свеклу вымыть, сварить. Когда остынет, очистить и натереть на крупной терке. Добавить рубленую сельдь, измельченный огурец, отваренные картофель и морковь, тертый хрен и соус. Украсить ломтиками яйца, зеленью лука и петрушки.

Винегрет

Продукты: 6 картофелин, 2 средние свеклы, 2 моркови, 3 соленых огурца, 3 яблока, 1 луковица, 150 г вареного или жареного мяса, половина сельди, 1 стакан майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, 1 яйцо.

Вареный картофель, вареную свеклу, морковь, мясо нарезать кубиками. Лук, огурцы, яблоки и сельдь мелко нарезать. Все продукты смешать с соусом. Часть овощей оставить для украшения. Посыпать зеленью и отдельно нарубленным желтком и белком.

Салат из зеленого горошка

Продукты: 500 г свежего или консервированного горошка, 3 моркови, 2 кислых яблока, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 стакан соуса из растительного масла, 1 столовая ложка нарезанного укропа, 100 г нарезанной кубиками ветчины, жареного или вареного мяса.

Свежий горошек отварить в соленой воде, косервированный вынуть из жидкости. Морковь можно использовать в сыром или вареном виде. Сырую – натереть, вареную – нарезать мелкими кубиками. Яблоко натереть или нарезать соломкой. Все компоненты салата перемешать, добавить ветчину или мясо, украсить салат зеленью.

Мясной салат

Продукты: 350 г вареного или жареного мяса, 5 штук вареного картофеля, 2 огурца, 100 г зеленого салата, 2 вареных моркови, 2 столовые ложки хрена, 1 стакан майонеза, 2 помидора, 1 стручок перца, зелень, соль по вкусу.

Продукты очистить, нарезать на небольшие тонкие ломтики, все слегка смешать с соусом, заправленным тертым хреном. Посыпать рубленой зеленью, украсить ломтиками свежих или консервированных помидоров или красного стручкового перца.

Студень

Продукты: 2 свиные ножки, 2 свиных уха, 3 моркови, 1 петрушка, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 20 горошин горького перца, 20 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Ножки и уши хорошо очистить, промыть, залить холодной водой из расчета на 1 кг – 2 литра воды. Варить на слабом огне 4 часа, часто снимая пену. Хорошо сваренное мясо вынуть из бульона и отделить от костей. Вынутые кости положить обратно в бульон, добавить морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль и варить еще 1 час. Затем бульон процедить, снять жир, дать отстояться и слить бульон.

Снятое с костей мясо и сваренные в бульоне овощи мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Часть моркови нарезать кружочками. Затем все положить в процеженный бульон, дать закипеть, потом разлить в миски и охладить.

Для того, чтобы студень украсить, на дно мисочек или форм надо налить слой бульона в 2 см и дать ему застыть. Затем положить на него кружочки крутых яиц и моркови, залить бульоном и охладить. Сверху залить холодным бульоном с мясом. Когда бульон хорошо застынет, посуду опустить на несколько секунд в горячую воду и студень опрокинуть на мелкую тарелку. По краям студень украсить зеленью петрушки и салатом.

Закуска из ветчины с овощами

Продукты: 300 г ветчины, 5 вареных картофелин, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 соленых огурца, 1 луковица, 3 помидора, 1 стакан майонеза.

Вареные яйца, ветчину, огурцы нарезать соломкой. Вареный картофель – кубиками, лук мелко нарезать, помидоры нарезать дольками. Продукты перемешать и залить майонезом. Украсить тонкими ломтиками ветчины, помидора и яйца.

Закуска из колбасы и сыра

Продукты: 250 г вареной колбасы, 250 г сыра, 100 г зеленого салата, 2 свежих или консервированных огурца, 3 помидора, 1 стакан соуса из растительного масла.

Для приготовления закуски необходимо нарезать колбасу мелкими кубиками, сыр – соломкой, салат измельчить руками, оставив целыми 5 листьев. Огурцы нарезать кружочками, помидоры – дольками. Продукты уложить в миску, на дно которой положены листья салата. Соус налить в салатницу или подать отдельно.

Закуска из жареного мяса

Продукты: 300 г мяса, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г зеленого лука, 15 г петрушки или укропа, перец, соль.

Жареное мясо разрезать на кусочки и пропустить их вместе с яйцами через мясорубку. Полученную массу необходимо растереть с маслом или со сметаной. В результате получается паста, которая должна быть густой. К пасте добавить перец, рубленую зелень и соль по вкусу.

Чесночная закуска из колбасы

Колбасу и лук нарезать мелкими кубиками. Соленый сыр (брынзу или сулугуни) нарезать тонкой соломкой. Эти продукты перемешать и выложить в салатник. Подготовить заправку из смешанных по вкусу майонеза, раздавленного в чесночнице или растолченного в ступке чеснока, мелко нарезанной зелени, молотого черного перца и готовой столовой горчицы.

Говядина жареная с овощами

Продукты: 600 г говядины, 50 г жира, маринованные овощи, майонез, зелень петрушки, соль.

Подготовленную говядину посыпать солью и обжарить на сковороде с жиром до получения светло – коричневой корочки. Чтобы мясо прожарилось полностью, сковороду с ним поставить в духовку, подлить немного воды и время от времени поливать образовавшимся соком. Готовое мясо охладить, нарезать тонкими ломтиками, уложить рядами на тарелку, украсить зеленью петрушки. К жареному мясу подать маринованные или соленые овощи, майонез.

Говядина заливная

Продукты: 1 кг мяса, 3 яйца, 3 моркови, 1 луковица, перец, соль.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, залить водой, чтобы она только покрыла кусок, положить соль, перец, слегка испеченные на плите лук и морковь, варить на слабом огне. Готовое мясо вынуть, остудить, нарезать поперек волокон на порционные куски.

Для того, чтобы приготовить желе, нужно осветлить бульон, т. е. освободить его от мелких волокон мяса. Для этого в горячий бульон опустить сырой яичный белок из расчета на 1 кг мяса – 3 белка, не переставая мешать. Белок, свертываясь, увлекает за собой все взвешенные частицы и опускается на дно кастрюли. В осветленный бульон влить предварительно замоченный и разбухший желатин, подогреть на медленном огне, но не кипятить. Когда желе начнет застывать, налить его в глубокое блюдо. Дождавшись, когда оно остынет, уложить сверху куски мяса, затем опять залить желе. Подождать, пока и эта порция не застынет. Украсить поверхность кружочками вареного яйца, моркови, зеленью и залить желе до верха блюда.

Приготовления желатина.

В стакане холодной воды растворить 2 столовые ложки желатина. Это количество идет на 1 л бульона.

Поджарка

Продукты: говядина 220 г, лук репчатый 50 г, помидоры 80 г или томат – пюре 30 г, острый томатный соус 7 г, масло 20 г, специи.

Мясо (толстый или тонкий край) нарезать кусочками, посолить, поперчить и жарить на горячей сковородке до готовности. Затем добавить мелко нарезанный пассерованный лук, дольки помидоров, острый томатный соус, немного бульона и довести до кипения.

Подавать на той же сковороде, в которой готовилась поджарка, посыпав поджарку зеленью. К поджарке подать гарнир из отварного картофеля.

Яйца под майонезом

Продукты: 5 яиц, 2 вареные картофелины, 2 огурца, 2 перца, 2 моркови, 2 помидора, 3 столовых ложки консервированного горошка, 250 г майонеза, зелень.

Для приготовления закуски необходимо нарезать овощи и зелень, перемешать их, добавить зеленый лук, горошек, заправить соусом майонез, взяв для этого половину нормы, добавить острый соус типа «Южный». Заправленные овощи уложить горкой на блюдо или тарелку. Очистить яйца, разрезать их вдоль и уложить срезом вниз на заправленные овощи, затем яйца залить соусом майонез, украсить листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Закуска из яиц с укропом и петрушкой

Продукты: 10 яиц, зелень петрушки, укроп, соль.

Отварить яйца вкрутую, очистить, выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью, украсить веточками петрушки.

Закуска из яиц-грибочков

Продукты: 5 яиц, 300 г картофеля, 30 г майонеза, 100 г соленых огурцов, 100 г помидоров, зелень укропа, соль.

Оформить картофельный салат и положить его на середину блюда. В картофельный салат добавить соус майонез. Украсить салат полосками соленых огурцов. Вокруг поместить сваренные вкрутую яйца, предварительно немного срезав тупой конец яйца, чтобы его можно было поставить. На каждое яйцо, как шляпку надеть по маленькому помидору без мякоти. Концом тонкой палочки или спички нанести на помидоры – шляпки майонез или сливочное масло в виде точек.

Паштет из яиц

Продукты: 4 сваренных вкрутую яйца, немного протертого лука, черный и красный молотый перец, мелко нарезанная зелень петрушки, мясная подлива или жир, соль.

Яйца протереть сквозь сито или дуршлаг и смешать с другими продуктами до получения густой массы.

Острая закуска из яиц

Продукты: 4 яйца, 1 луковица, 50 г маринованного перца, 90 г майонеза, 8 долек чеснока, зелень, соль.

Вареные яйца, маринованный перец и репчатый лук нарезать мелкими кубиками, добавить растертый с солью чеснок, заправить майонезом, посыпать зеленью.

Закуска из рубленых яиц с маслом и зеленым луком

Продукты: 5 яиц, 100 г зеленого лука, 140 г сливочного масла, соль.

Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, смешать с мелко нарезанным луком, размятым и взбитым сливочным маслом, солью и хорошо перемешать.

Яйца, фаршированные тертым сыром

Продукты: 5 яиц, 80 г тертого сыра, 50 г моркови, 50 г майонеза, зелень петрушки, соль.

Морковь натереть на крупной терке. Желтки сваренных вкрутую яиц растереть с тертым сыром, солью, тертой морковью. Массу перемешать и наполнить ею половинки яиц, полить майонезом и посыпать зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные грибами

Продукты: 8 яиц, 200 г грибов, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка масла, 1 луковица, 1 чайная ложка горчицы, перец, соль.

Приготовленные грибы мелко нарезать и потушить в масле с нашинкованным репчатым луком, посолить, поперчить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить. Обрезать яйца с конца, вынуть желтки, а белки наполнить тушеными грибами. Желтки растереть с горчицей и майонезом, положить на тарелку ровным слоем и установить на нем фаршированные яйца. Верхние концы их слегка надрезать и в разрезы вставить по небольшой веточке петрушки.

Яйца, фаршированные сельдью

Продукты: 5 яиц, 100 г сельди, 30 г сливочного масла, 1 луковица, можно взять зеленый лук, 20 г петрушки, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить в холодной воде, очистить, разрезать на половинки, отделить желтки и протереть их через сито вместе с филе сельди. Соединить селедочный фарш, сливочное масло и хорошо перемешать. Белки наполнить фаршем, украсить сверху маленькими кусочками сельди и репчатым или зеленым луком. Яйца подать на блюде, украсить зеленью петрушки.

Закуска из салата с яйцами

Продукты: 4 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого салата, уксус, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Очистить листья салата, промыть и нарезать полосками. Яйца разрезать пополам, желтки отделить, растереть вилкой, посолить, посыпать мелко нарезанной петрушкой и наполнить этой массой половинки белков. Яйца уложить на салат, полить уксусом и растительным маслом, посолить.

Закуска из яиц с помидорами

Продукты: 5 яиц, 1 сельдерей средних размеров, 2 стручка перца, 1 луковица, 5 помидоров, 5 листьев зеленого салата, 2 столовые ложки тертого сыра, 0,5 стакана майонеза, перец, соль.

Сварить яйца, сельдерей. Красный перец, лук, сваренные яйца и сельдерей нарезать соломкой и смешать с соусом. Помидоры нарезать ломтиками, посолить, поперчить. Между ломтиками помидора, уложенным на лист зеленого салата, положить яичный салат так, чтобы получилась башня из помидоров и салата. Посыпать тертым сыром.

Закуска из сыра и овощей

Продукты: 80 г твердого сыра, 1 маринованный огурчик, 2 яйца, 1 отваренная морковь, 3 ложки майонеза, 1 чайная ложка острого томатного соуса, 1 столовая ложка мелко измельченной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Натереть сыр на крупной терке, а также маринованный огурец и вареную морковь. Мелко нарезать зелень и сваренное вкрутую яйцо. Переложить все в салатник, заправить майонезом, томатным соусом, добавить соль, молотый черный перец, все тщательно перемешать.